

إثنوغرافيا الطعام - بحث في الانثروبولوجيا الثقافية

م.د ياس خضر عباس العباسي

ملخص العربية:

يرجع اهتمام الانثروبولوجيا بموضوع الطعام الى اواخر القرن التاسع عشر وبداية القرن العشرين، اذ اتجه الرواد الاوائل نحو الاهتمام بالوصف اكثر من التحليل، ولكن ما لبث ان تغير الامر نحو اعتماد التوجهات النظرية السائدة في دراسته، عند ربطه بالثقافة والاثنية والطقوس الدينية بشكل خاص. لذا اتجه البحث نحو مناقشة أهم الموضوعات التي اهتمت بها الانثروبولوجيا الثقافية عند دراسة الطعام وبيان اهم الدراسات التي ناقشته وكيف عالجه الباحثين موضوعاته باختلاف الثقافات والشعوب التي كانت مجالاً للبحث.

The ethnography of Food - research in cultural anthropology
Dr. Yass Khadir Abbas Abbasi

Summary:

due interest anthropology subject to late nineteenth and early twentieth century as pioneers headed towards interest with description rather than analysis, but that changed about adoption trends prevailing theory in his study, when linked to culture, ethnic and religious rituals. So the research tend to find some discussion of the most important topics which interested it cultural anthropology in examining food and most important

studies that discussed how researchers deal with themes of cultures and peoples who were scope for research.

المقدمة:

لم تقف الانثروبولوجيا بنسختها الاجتماعية على مستوى المدرسة الانكليزية، والثقافية على مستوى المدرسة الامريكية على وجه التحديد عند حدود التوجهات الاكاديمية الاولى التي عنيت بالقرابة والزواج والسحر والطقوس الدينية وتطور الانظمة الاجتماعية والثقافية... للسكان الاصليين في المناطق المعزولة والبعيدة عن موطن علماء الانثروبولوجيا الرواد بل بخلاف ذلك اتجهت (الانثروبولوجيا) نحو تطوير موضوعاتها الاكاديمية من جهة وشموليتها من جهة اخرى لكل البشر واينما كان موطنهم، وكان الطعام وانواعه واساليب تناوله وطقوسه... احد الموضوعات المهمة التي ساهمت بتطوير العلم وتوسع معرفته الاكاديمية، اذ انه على مستوى المفهوم (الطعام) هو اسم جامع لكل ما يؤكل، وبالتالي على مستوى الاصطلاح فانه يمثل تلك المواد المادية عادة ذات المصدر النباتي او الحيواني التي يعمل الكائن البشري على اعدادها كوجبة غذائية تديم حيويته واستمراره. هذا يعني ان اصطلاح الطعام قد ظم اكثر من مفهوم مثل المادة الغذائية والغذاء والاكل والطهي والوجبات... اما الإثنوغرافيا فانها حرفيا تعني وصف او تصوير حي للناس، وعلى نحو عام هي استراتيجية خاصة للبحث الانثروبولوجي ومنتجة لمعرفة وتوجهاته الاكاديمية بنفس الوقت يستعملها الانثروبولوجست لتصوير مجال دراسته سواء كان شعبا او قبيلة او جماعة اثنية...

اذا يتجه هدف البحث نحو تقديم وصفا إثنوغرافياً للدراسات التي انجزها الانثروبولوجيين على مدى قرن من الزمن او اكثر في المجال الاصطلاحي للطعام، اما اهمية من البحث فهي تقديم كشافاً للموضوعات التي تعامل معها هذا الفرع المعرفي من فروع الانثروبولوجيا الثقافية عند دراسة الشعوب والثقافات وعلى اختلافها

وتباينها وفقا لبعدي الزمان والمكان. لذا سينقسم البحث الى مجموعة من المحاور التي ستمثل او تقابل موضوعات الأنثروبولوجيين في هذا المجال عسى ان يمثل هذا البحث مدخلا اوليا او استهلاليا لموضوعة الطعام في الأنثروبولوجيا على مستوى الدراسات المحلية كأدنى تقدير.

اولا- الموقف النظري(التصوير الإثنوغرافي):

اهتم علماء الأنثروبولوجيا بالطعام لفترة طويلة. اذ ظهرت بوادر الاهتمام مع مقالة الاستاذ جاريك مالري (G. Mallery) الموسومة ب(آداب ووجبات) عام (١٨٨٨). كما تضمنت محاضرات الاستاذ وليام روبرتسون سميث (W. R. Smith) الموسومة بالديانة السامية (١٨٨٩) فصل مهماً عن الطعام. ودراسة الاستاذ فرانك هاميلتون كوشينغ (F. H. Cushing) الموجهة نحو استعمالات حبوب الحنطة عند قبائل هنود الزوفي (Zufii) شمال امريكا عام ١٩٢٠. ومعالجة الاستاذ فرانز بواس (F. Boas) الشاملة لإعدادات سمك السلمون عند قبائل الكوايكونل (Kwakiutl) عام ١٩٢١، والتي تعد أمثلة واضحة لهذا الاهتمام وفي وقت مبكر، وأن كان غرضها الاساس جمع المادة الإثنوغرافية على وجه الحصر، وقد عاود الأنثروبولوجيين الاهتمام في مثل هكذا موضوعات بالظهور مع مقالة الاستاذ هيلين كودير (H. Codere) عام (١٩٥٧) عند تطبيق وصفات اعداد سمك السلمون للاستاذ بواس (Boas) في الثقافة الامريكية لبيان مدى إمكانية تعلم الكثير عن التنظيم الاجتماعي والتسلسل الهرمي وذلك عند القراءة وبعناية لكيفية طهي سمك السلمون.

في عصر أكثر حداثة، كتب الاستاذ كلود ليفي ستروس (L. Strauss) عام ١٩٦٥ عن النية والمطبوخ، عندما عقد عددا من الارتباطات بينهما، اذ ربط النية بالطبيعة في حين ان المطبوخ هو المتصل بالثقافة. فالانسان يأكل جزءا من طعامه مطهيا وان استخدامه للنار في الطهي هو ما يميز فصيلته عن الفصائل الاخرى، وقد تحدث ستروس عن الاهتمام في البحث عما يميز الانسان عن الوحوش وأشار الى ان هذا

الاهتمام كان يشكل قلقا عاما تشترك فيه الإنسانية في أي مكان، ويفترض أن تقابل (النبيء - المطبوخ) هو الكتابة عن تقابل (الطبيعة - الثقافة) كما أنه التقابل بين البري والمروض... ورأى أن نمط السلوك الغذائي يمثل النقلة التي حملت البشر بعيدا عن عالم الأشياء الطبيعية إلى حالة اللغات المنطوقة ثقافيا، بما في ذلك حالة تعلم الطهي التي كانت وظيفة الدماغ البشري. ثم اعتبته الاستاذة ماري دوغلاس (M. Douglas) عام ١٩٦٦ في الطهر والنسج لبيان مساهمات البنيوية للطعام وتناوله. إذ حلت دوغلاس المحرمات الغذائية المنصوص عليها في سفر اللاويين والتثنية وتفسيرها لها كالطرق التي حافظت بها المجتمعات القبلية على انفصالهم وعززت شعورهم بهوية الجماعة وقد ساهمت هذه الدراسات اليوم في تعزيز مفهوم أنثروبولوجيا الطعام بما يكفي لأن تكون بمثابة وسيلة لدراسة مسائل كبيرة ومتنوعة فضلا عن تبلور عددا من الأساليب النظرية والبحثية.

وقد أوضح منتز (SW. Mintz) في كتابه تذوق الطعام، تذوق الحرية من أن استعمال انساق الطعام في بناء النظرية هو لأجل إلقاء الضوء على عمليات مجتمعية واسعة كالتعيين للقيمة السياسية-الاقتصادية التي تميز الثقافات البشرية بعضها عن البعض (p7: 1).

وكانت دراسات الطعام ساحة حيوية لمناقشة مزايا النسبية الثقافية كما فعل الاستاذ مارفن هاريس (M. Harris) في توجهه المعروف بالمادية الثقافية، وبعد عمله مع أسطورة البقرة المقدسة الهندية (١٩٦٦) من الأعمال المميزة والتي وظف فيها تحليلات للمادية الثقافية، إذ أخذ بعين الاعتبار المحرمات مقابل استهلاك البقر في الهند (p467: 2).

إذا يمكن تمييز توجهات الأنثروبولوجيين في دراسة الطعام والمواد الغذائية في منهجين رئيسيين هما: أنثروبولوجيا الطعام، وأنثروبولوجيا التغذية وآليات التغذية. يركز الأول على التحليلات الرمزية والبنائية للطعام، ويستند الثاني على النظرية

الايكولوجية التي تعد السلوك البشري ومتطلبات الغذائية ضمن سياق البيئي، بما في ذلك البيئة المادية او الفيزيكية والاجتماعية.

ثانيا- تصنيف الطعام(الملاحظة الإثنوغرافية):

يمكن عد التصنيف على انه النشاط الذي يعين الاشياء والمفاهيم والعلاقات بصيغة فئات او اصناف. غرضه الاساس فهم العالم الذي نعيش فيه وان التفكير والاحاطة به(العالم)لان تكون سهلة من دون ترتيبه بفئات او اصناف.

يختلف مبدأ تمييز النباتات والحيوانات والمواد الصالحة وغير الصالحة للأكل من ثقافة إلى أخرى، على سبيل المثال، يعين سكان تايوان وهونغ كونغ وماليزيا الطعام إلى الصفات الساخنة والباردة وفقا لتأثيراتها الفسيولوجية على الجسم وفي سياقات معينة، والامر كذلك في تصنيفات مماثلة منتشرة بالتساوي في الهند وبعض ثقافات أمريكا الجنوبية. وتوجد مخططات تصنيفية أخرى، مثل قبائل او شعب ويك موكن(Wik-Mungkan)في بابوا غينيا الجديدة، الذين يبتدعون القياس التمثيلي البصري بين النباتات والعضو الجنسي البشري ، وبالتالي تصنف النباتات الى تلك الصفات الجنسية للذكور والإناث(pp209-210:3).

تحدد الثقافة وجبات الطعام فضلا عن المواد التي تتركب منها. اذ تتضمن فئة الوجبة الاساسية عادة نحو اختيار مجموعة من المواد الجوهرية واعتماد مجموعة متنوعة من قواعد التعامل مع الطعام المقبول والتركيبية. ترى الاستاذة ماري دوغلاس(M. Douglas)انه في الأساس، يمكن تقسيم الوجبات إلى نوعين : وجبات اساسية ووجبات خفيفة. الوجبة الاساسية هي واقعة الطعام(Event)المحكوم بقواعد وصيغ دقيقة التي تعدها بالبنائية حيث يتم تنظيمها وفقا للقواعد التي يفرضها الزمان والمكان وتسلسل العمل، في حين تفتقر الوجبات الخفيفة إلى تلك القواعد والنظام الدقيق ويمكن استهلاكها وفقا لكيان الشخص متى ما يريد، وتضيف ان أنماط الوجبات تختلف اختلافا كبيرا من ثقافة إلى أخرى. فالمألوف والمعتاد انه عند

البريطانيين أربعة وقائع للطعام في اليوم الواحد، في حين تفضل أمريكا الشمالية ممارسة ثلاث وجبات يوميا، بينما في قارة أوروبا خمس أو ست وقائع شائعة للطعام، ومن المثير للاهتمام ان الولاتم(Convives)التي هي وجبة رسمية فانها تشمل عادة أولئك الذين لديهم علاقة وثيقة فيما بينهم فقط، مثل أفراد الأسرة، والأصدقاء، والضيوف الذين يشغلون مكانات خاصة للمضيف، اما الوجبات غير الرسمية فهي التي قد تنظم الابعاد والغرباء(158-137 PP: 4).

ويعد الرز في معظم مناطق جنوب شرق آسيا عنصرا لا غنى عنه في الوجبة الاساسية. وغالبا ما يدعي سكان جنوب شرق آسيا أنه من دون وجبة الرز فانك تظل جائعاً بغض النظر عن عدد الأطباق التي تتناولها من غير صنف الرز وهذا الامر شائع ايضا في ثقافتنا نحن العراقيين. وتصبح الوجبات أكثر تفصيلا وتعقيدا وتحمل دلالة رمزية أكثر تطورا في وقائع المهرجانات. فزعانف القرش والخنازير الرضيعة، هما مادة الطعام العالية القيمة التي تقدم في الأعياد الصينية.

ان اعداد الطعام بشكل متقن ووفرته وفقا لمفهوم وجبة الوليمة يدل على كرم الضيافة والمكانة الاجتماعية للمضيف. فاحتفالات الولاتم الدورية والصيام تقود الى تماسك الجماعة ويمكن أيضا تضع علامة فارقة للجماعة الثقافية والاجتماعية وتميزها عن غيرها من الجماعات. كما يعمل تصنيف الطعام وتقاسمه في كلا البعدين السياسي والغذائي. اذ انه من ناحية يساعد في ربط وترسيخ وتوسيع نطاق العلاقات الاجتماعية، ومن ناحية أخرى، فإنه بمثابة آلية لتجنب نقص في الغذاء وتوزيع الموارد النادرة.

ثالثا - الطعام والهوية(المشهد الإثنوغرافي):

يحتل الطعام مثل كل المواد(أيا كان نوعها)التي تحدت ثقافيا دورا اساسا في بناء وادامة العلاقات الاجتماعية وترسيخ الانماط الثقافية وفي واقع الحال يقدم الطعام منافعه او فوائده في كل من: ترسيخ عضوية الجماعة وفي تحديد الجماعات وتمايزها

بعضها عن البعض الآخر. الإشارة هنا كيف ان وظائف الطعام تدخل في التخصيص الاجتماعي والثقافي، من حيث الرس والاثنية والقومية والطبقة، و(أقل تحديدا) الفردية والمساواة بين الجنسين. ولعل تحليلات ستروس لأنواع الطعام والتحوليات في أساطير أمريكا الجنوبية، فضلا عن استكشاف علماء الأنثروبولوجيا اللغوية مدونة الأغذية الموجودة في سرديات الأسطورة دليلا على تحديد الذات بالمقارنة مع ذوات الآخرين.

يقدم الاستاذ كابلان(P.Caplan) مقدمة مفيدة لهذا الموضوع الواسع النطاق في الكتاب الذي حرره عام ١٩٩٧ بعنوان مناهج لدراسة الطعام والصحة والهوية. فالاثنية هي التي ولدت من الاختلاف المعترف به وانها تعمل بالتباين. ومن ثم ترتبط المأكولات الاثنية مع طعام المجتمع المحلي المحدد جغرافيا وتاريخيا. ولكن الاثنية مثل الأمة هي المتخيلة كذلك، وقد يترافق هذا الاسلوب مع المتخيل ايضا. وبمجرد تخيلها، تزود مثل هذه الاساليب اضافة واقعية إلى فكرة الهوية الوطنية أو الإثنية. علاوة على ذلك يمكن للحديث والكتابة عن الطعام الإثني أو القومي ان يضيف إلى مفاهيمية الاسلوب التماسك والصلابة. على سبيل المثال، في أفريقيا، حيث المحصول الأساسي هو العصيدة، بدءا من الكثيف إلى الخفيف، فالمجموعات الاثنية المختلفة تميز نفسها عن طريق تدرج المزيج(من الكثيف الى الخفيف)الذي يفضلونه في طعامهم الأساسي(211-210 pp: 5)

في اليابان، كان الرز يعامل ذاتيا في بناء القومية عندما يواجهون تهديدا من الغرباء الأوروبيين في أواخر القرن التاسع عشر. وفي هونغ كونغ، ساعدت الخصوصية والتوفيق بين المعتقدات لل(ياموشا yumcha)التي تعني حرفيا وجبة شرب الشاي السكان لبناء الهوية المحلية أثناء العودة من أراضي الصين الشعبية.

ولا يختلف النوع(Gender)عن الوسائل الأخرى للتخصيص الاجتماعي والثقافي، فعلاقة النوع بالطعام وتناوله هي الى اخر حد حقيقية بوصف ان علاقات الطعام هي

لتشييد الامة والاثنية والرس. ويزداد الامر تعقيدا بالطبقة أو الوضع الاجتماعي. ويوفر الاستاذ ويزيمتل (MJ. Weismantel) في دراسته صراخ الاطفال من اجل الخبز: الهيمنة وتحويل الاستهلاك حالة ممتازة لكل من القومية والاثنية، والطبقة، والنوع التي تتداخل في جميع العادات الطعام. ويناقش بعض الباحثين موضوع توازن الهوية المحلية للعولمة، التي قد تشير إلى الكيفية التي تعيد العالمية بها تأسيس الواقع المحلي اكثر من أن تحل محله. اذ يحلل كتاب تجمان و ليفين (Tuchman & Levine) يهود نيويورك والطعام الصيني: التشييد الاجتماعي للنمط الاثني عام ١٩٩٤، مسالة حب اليهودي الأمريكي الحضري للطعام الصيني، بإلقاء الضوء على كلا الفريقين (pp101-102: 1)

وفي مجلدين غير عاديين للأستاذ باوليان (JP. Poulain) عام ١٩٩٧ عن الطعام الفيتنامي والهوية (الأكل والشرب والعادات والهوية الثقافية) نحو عرض لمحة موجزة عن مأكولات كوريا الوطنية. و كوون لي (Kwon SSY, Lee) حكمة الطعام الكوري عام (١٩٩٥) الذي فعل الشيء نفسه بالنسبة لكوريا. ودراسة الأستاذ أليسون (A. Allison) الامهات اليابانيات والابنتوس الذي يوصف بانه وجبة معبأة بصحن مقسم الى اربعة اقسام يعده الباحث التصور الايديولوجي للامهات اليابانيات في دراسته التي نشرت عام ١٩٩٠ (p105: 1).

والمراجعة الأعمال الانثروبولوجية المنشورة منذ عام ١٩٨٤ ترسم لمسات الطعام على الاكلات الشائعة، وعلى تقسيم عمل الأسرة، والسمنة، والاثنية، والصوم ، والهوية الوطنية، والعديد من الموضوعات الأخرى. ولعل مقتطفات كابلان (الذي سبق وان اشرنا اليه) عن الطعام والنوع: الهوية والقوة عام ١٩٩٨ تزودنا بمدخل مهم لدراسة النوع كأساس للتخصيص الاجتماعي والثقافي في اساليب الطعام.

وقدم الاستاذ خان (M. Kahn) في وقت مبكر دراسة عن الاستمرارية والتغير في اساليب طعام ثقافات المحيط الهادي عام ١٩٨٦ مساهمة قيمة منه في توضيح تباين

النوع التنظيمي ومدى ارتباطه بالطعام. كما تشير وجهة نظر جيلير (AP. Julier) لموضوع إخفاء النوع والرس في الخطاب التجاري او الاعلاني لاستهلاك الطعام الى ان موضوع معالجة النوع والطعام كان من الباحثات الإنث في المقام الأول. ويناقش فان ايستيترك (V. Esterik) النوع البشري والاحقية بالطعام في دراسة الاحقية بالطعام والاحقية بالتغذية والاحقية بان تكون مغذيا: نقاط تقاطع احقية النساء والاحقية بالطعام عام ١٩٩٩، وماكينتوش (WA. McIntosh) مناقشة دور المرأة واهميتها بالاستهلاك بدراسته النساء بوصفهن البوابة الحارسة لاستهلاك الطعام عام ١٩٨٩، بولوك (DK. Oollock) في دراسة الطعام والهوية الجنسية بين الايطاليين عام ١٩٨٥، ويانسن (W. Jansen) في دراسة هوية النوع وطقوس الطعام في المجتمع المحلي الاردني عام ١٩٩٧، وفلين (KC. Fylunn) في دراسة الطعام والنوع والبقاء على قيد الحياة بين البالغين في شوارع موانزا (اقليم في تنزانيا) عام ١٩٩٩ توفر هذه الدراسات ثلاثة حالات من التقابل لعلاقة الطعام بالهوية الوطنية. ومثلما يميز الطعام بين الجماعات، فإنه يمكن أيضا يميز بين الأفراد داخل مجتمعهم. البشر هم ما يأكلون، وبالتالي المكانة والنوع والعمر هي المحددة وفقا لذلك في فئات مختلفة.

رابعا - الطعام والطقوس الدينية (الممارسة الانثوغرافية):

ان العلاقة بين الدين والطعام معقدة للغاية ومتنوعة. فالدين يقدم هيكل لبناء المعنى، وأنه يعكس حاجة البشر للنظام. وان الطعام غالبا ما يلعب دورا بارزا في تفسير وظيفته، بوصفه رمزا للدين والطقوس والاعراف المهمة. في الواقع، جميع ممارسات الطعام الدينية لها وظيفة متماثلة: الى التواصل مع الكائن الأسمى أو الإله (الله) أو غيره من القوى فوق الطبيعية، والى إثبات الإيمان، والى رفض الدنيوية، والى تعزيز الهوية والانتماء، والى التعبير عن الانفصال. واننا (نحن البشر) من خلال الطعام، نعرب ونقيم علاقة منتظمة مع القوى فوق الطبيعية، ومع مجموعات مختلفة من الناس، والأفراد، والثقافات الأخرى كذلك. وهنا، هل وجد الإثنوغرافيون مداخل

متعددة لدراسة الكيفية التي يربط البشر بها الطعام بالطقوس والرموز، وانساق المعتقدات؟ لقد استعمل الطعام للتعلق على المقدس وإعادة تمثيل قصص التبجيل مثل دراسة الفرنسي برسير (A. Brisebarre) عن الشعائر الإسلامية والاضاحي عام ١٩٩٨، ودراسة بونتي (P. Bonte) عن الاضاحي في الاسلام: اماكن واوقات الطقوس عام ١٩٩٩. في سياقات نبيلة او سامية يلتزم الناس بالطعام لإيمانهم العقيدى به من خلال مداد مفعم بالقوة بين الطعام والذاكرة مثل دراسة الاستاذ فيلي- هارنيك (Feeley-Harnik) على مائدة الرب: معنى الطعام في بدايات الديانة اليهودية والمسيحية عام ١٩٩٥، ودراسة ساتون (D. Sutton) عن احياء الاكلات: انثروبولوجيا الطعام والذاكرة عام ٢٠٠١.

أحيانا الطعام نفسه يعد مقدسا عند اتحاده مع كائنات فوق طبيعية وعمليات (مثل دراسة بلوخ (M. Bloch) عن تناول الطعام بمثابة الاسلاف عام ١٩٨٥، ودراسة فيلي في بحثه عن الدين والطعام: منظور انثروبولوجي عند مناقشة الديانة الهندوسية بشكل خاص في هذا الصدد، ودراسة سنجر (EA. Singer) اساليب تناول الطعام في طائفة الهنود الأمريكيين عام ١٩٨٤، ودراسة كهاري (RS. Khare) الطعام الخالد: افكار وتجارب مأكولات الهندوس والبوذيين عام ١٩٩٢، ودراسة تومي (P. Toomy) الغذاء من فم كريشنا: الأعياد والاحتفالات في مركز الحج شمال الهند عام ١٩٩٤.

لا يقتصر الأمر على اتصال المشاركين بالوجبات الطقوسية نحو الكائنات غير المرئية، ولكنهم كذلك ينجزون وظائف اجتماعية حاسمة. ويمكن لتناول الطعام في سياقات الطقوس تأكيد أو تحويل العلاقات مع الآخرين مرثيا مثل دراسة الأستاذ مون (ND. Munn) الرمزية وتحويل القيمة في غينيا الجديدة عام ١٩٨٦، ودراسة مورفي (CPH. Murphy) التقوى والشرف: معنى أعياد المسلم في دلهي القديمة عام ١٩٨٦، ودراسة بيتلير (Buitelaar) الصيام والولائم في المغرب: مشاركة المرأة في

رمضان عام ١٩٩٣... وحتى عندما المشاركين في وجبة الطقوس الدينية المختلفة تجلب تفاهات جدا لهذا الحدث (p90: 6).

يمكن للطقوس والمعتقدات المحيطة بالطعام كذلك ان تدعم بقوة الحدود الدينية والاثنية على سبيل المثال دراسة باهلويل (J. Bahloul) من مآدبة المسلم إلى سيدر اليهودي: اساليب الطعام والاثنية بين اليهود في شمال أفريقيا عام ١٩٨٩، ودراسة فابر-فازاز (Fabre-Vassa) الوحش الشاذ: اليهود والمسيحيين والخنزير عام ١٩٩٧ (p 108: 2).

من بين القضايا الأساسية التي يتساعها الدارسين عنها في هذا المجال: كيف ان معتقدات وطقوس البشر تحدد بدقة ما تعده طعاما؟ وعلى العكس، كيف يستعمل البشر الطعام في تحديد ما يعد طقوسا أو معتقدات صحيحة؟ معالجة مسألة الأولى، أنتجها الجغرافي سيمونس (F. Simoons) في دراسات مستفيضة لمحظورات الطعام عامي (١٩٩٤، ١٩٩٨) اذ يقول (مقابل تفسيرات اتباع المادية الثقافية، مثل هاريس (Harris) في كتابه تطور الطعام: نحو نظرية لعادات طعام البشر عام ١٩٨٧ وكاتز (Katz) في دراسته استهلاك حبوب الباقلاء عام ١٩٨٧) أن انساق المعتقد وطقوسه المصاحبة هي وراء العوامل المسببة لمحظورات الطعام، وأنه يخالف رؤية كاتز (١٩٨٧) وغيرهم بالاحتجاج على الحظر المفروض على استهلاك حبوب الباقلاء على سبيل المثال بين أتباع التوجهات القديمة او ما يعرف باصطلاح النباتيون ومثال ذلك عالم الرياضيات فيثاغورس والشاعر ابو العلاء المعري والاديب ابن المقفع والطبيب ابن البيطار... لان تكون متسببة على نحو مناسب إلى تأييد نظرية التطور الثقافي الحيوي* (Biocultural Evolutionary) لاختيار الطعام. اكثر من وضع تلك

* نظرية تم تطويرها في اواخر السبعينات وأوائل الثمانينات كي تفسر سلوك الإنسان كنتيجة لسيرورتان تطورتان مختلفتان تتفاعلان مع بعضهما البعض: التطور الجيني والتطور الثقافي. بنظرية الوراثة المزدوجة، من الادعاءات المحورية للنظرية هو أن الثقافة تتطور جزئيا بواسطة سيرورة اصطفاء داروينية، التي يشرحها منظر الوراثة المزدوجة من خلال التشبيه بالتطور الجيني.

النظرية بوصفها الاستجابة لأي مخاطر طبية من استهلاك حبوب الباقلاء، اذ وفقا لسيمون ان الحظر المفروض على حبوب الباقلاء ينبع من دوافع سحرية دينية قوية(110 p:1).

وفي سياق متصل، فحص البنيوي فايليس(N. Vialles) في كتابه حيوان صالح للاكل: إثنوغرافيا المسالخ الفرنسية عام(١٩٩٤) كيف ان عمل المعتقدات والطقوس تحول بنود المحرم(الذبائح) الى طعام(اللحوم). السؤال الثاني ، كيف يمكن للناس استعمال فعل الأكل كالعربة لأجل الطقوس-متضمننا البحث عن آداب تناول الطعام وكيف ان هذه الآداب قد نفذت للتعبير والابداع عن القيم الروحية. ومن هذه الدراسات هي دراسة كوبر(E. Cooper) لاساليب المائدة الصينية: كيف لك ان تأكل عام ١٩٨٦، ودراسة أندرسون(J. Anderson) للأبعاد الدينية لحفل الشاي الياباني عام ١٩٩١، ودراسة كوران(P. Curran) للانضباط او التهذيب الجسدي في طقوس الطعام للراهبات الأمريكيات عام ١٩٨٩(90 p:6).

وقد تم تحليل مثل هكذا موضوعات لتمسك الناس بالقيم الراسخة والمعتقدات من خلال طقوس الأطعمة وفي مجموعة متنوعة من الإعدادات. وقد شرح فيلي-هارنك التحول المثير للرمزية التوراتية المبكرة بين المسيحيين الإسرائيليين، لا سيما في الاحتفال القراني في كتابه مآدبة الملك: معنى الطعام في الديانة اليهودية والمسيحية القديمة عام ١٩٩٤. كما فحص برانديس(S. Brandes) العلاقة بين السكر والطقوس المكسيكية ليوم الموت، والتشكيك في مدى الإستمرارية التاريخية لهذه الطقوس مع ممارسات او تطبيقات الأزيك في دراسة تحت عنوان السكر والاستعمار والموت: اصل يوم الميت عند المكسيك عام ١٩٩٧(215 p:5).

على النقيض من ذلك ، يناقش ويزمانتيل (MJ. Weismantel) في دراسته، شراب الذرة والتحويلات الاجتماعية: الهنود المخمورين والرضع المرزوقين والنساء المفضلات عام ١٩٩١، بان تطبيقات هنود الأنديز عند تناول الطعام والشراب اثناء

الحفلات الدينية لها جذور السكان الأصليين، والتي تعكس معتقدات شعب الإنكا عن الولايم كوسيلة لإطعام الميت. ومن المفارقات كذلك، تزود العلاقة بين تناول الطعام والمقدس مآدبة كرنفالية (احتفالية ساخرة) أي الطقوسية مقابل الشعيرة. اما المقال الذي قدمه الاستاذ كوكيلماس (J.Kugelmass) عن المطعم الاثني اليهودي في مناهاتن (اشهر احياء مدينة نيويورك) تحت عنوان الخبز الاخضر: مقالات عن الطعام والحنين الى الماضي والكرنفالية عام ١٩٩٠ التي تفسد عمدا قوانين اليهود الغذائية، بتأثير كوميدي ، وعمل على تقدم مثالا رائعا لهذه العملية.. والنكته في المطعم ان وصف (Kugelmass) يعتمد على سياق رمزي غني حتى انه يسخر من ذلك. ويمكن لاحد أن يناقش بان طقوس الطعام في بعض الأحيان لا تحمل معنى رمزي. ويدعي جارسلي (Charsley) إلى مخبريه البريطانيين ، بان رمزية كعك الزفاف هي الأكثر قليلا من حفلات الزفاف نفسها (١٩٩٢). ويضيف أن هناك القليل من المشاركين لديه تطور عن معنى الكعكة وقد استمد استنتاجه من خلال التغيرات التقنية في مادية الكعكة. الماديون أقل تطرفا الى افتراض بان الوظائف الأساسية لطقوس الطعام هي مادية، ايضا بوصفها تكثر بالرمزية المحيطة بهم...وقد سار بعض الباحثين على نفس الخطى عندما درسوا في اعمالهم الطقوس بوصفها آلية للحفاظ على التوازن البيئي في البيئات المحلية وإعادة توزيع الطعام. وبالمثل، يشير العلماء إلى أن العديد من طقوس الطعام والمحرمات او المحظورات بان فهم الممارسين على احدى مقدار في اصطلاحات رمزية وكثيرا ما تستخدم إما الى التعزيز او الدعم أو الى مسألة علاقات القوة الهرمية أو الحصول على السلع المادية..

ويمكن الطقوس والمحرمات خلق تقسيمات للعمل والاقتصاد المناسب ، وأحيانا حتى لصالح الجماعات الأدنى منزلة بسبب تلوثها بالمواد الغذائية المندسة. من هذا القبيل في جميع التحليلات ، يتم تقييم الرمزية المحيطة بالطعام بوصفها الأساسية او الجوهرية وفي خدمة الغايات الإيكولوجية والغذائية، أو السياسية-الاقتصادية. هذه

المنهجية يمكن أن تناقض الرأي القائل بأن المعنى هو الحاجة البشرية القوية في حد ذاته، وأهمية معنى الحاجة باشتراكها مع الطعام، اي التي هي متشابكة باستمرار...
خامسا- الطعام والدواء (المعالجة الإثنوغرافية):

ان استغناء الحياة البشرية عن الطب وكذلك الطعام امراً محالاً، اذ يسيطر كلاهما تقريباً على حياتنا اليومية. وبالتأكيد، ان حياتنا مليئة الأفكار المشكلة ثقافياً عن الطعام وآلياته ووجباته وطرق تناوله والمرغوب وغير المرغوب منه وفقاً للموقف الاجتماعي والشخصي، لذلك ضعف الشهية هو علامة على المرض، في المقابل، الشهية الجيدة هي رمزاً للشفاء او الانتعاش، تحدد الثقافة مفهوم الصحة ، لذلك تعين التعليمات الغذائية للحفاظ على الصحة ، وآليات المنع وعلاج المرض. وفي الواقع، علينا تنظيم كمية الطعام اليومية وعند كل وجبة، لأجل الوصول الى جسم صحي وتجنب المرض، وثقافتنا الاسلامية تزودنا بشواهد كثيرة مقتبسة من القرآن واحاديث الانبياء والاصياء وكم من الحوادث والقصص والمواعظ التي تشرح السلامة الصحية. وعلى مستوى ثقافات الشعوب نلاحظ ان المداواة بالطعام هي وسيلة مهمة للعلاج في كثير من المجتمعات. فالمطبخ الصيني قد أكد طويل على الطعام بوصفه علاجاً، اذ ان أحد المبادئ الأساسية لتناول الطعام الصيني هو التوازن بين المواد الغذائية الساخنة والباردة . ويستند هذا العلاج على علم الكونيات الصيني وأن كل شيء في حالة ترابط وبه علاقة من التعاون والتنسيق. كما انه يشدد على العلاقة بين النظام الغذائي والصحة اليومية، وهناك حاجة إلى كمية متوازنة من المواد الغذائية الساخنة والباردة لمعالجة أي خلل (p89: 6).

ويشكل الطعام للجسم وتنظيم تناول الطعام المنع لأي خطر جسدي. على سبيل المثال ، يؤكد المسلمين وفقاً لآيات القرآن الكريم المنع من تناول انواع محددة من الطعام ومثال ذلك (إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ

بِهِ لَغَيْرِ اللَّهِ ^طفَمَنْ أَضْطَرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ

رَحِيمٌ) وكذلك اليهود على نظافة المواد الغذائية لمنع دخول الطعام الملوث الى الجسم التي وضحتها دراسة ماري دوغلاس عن الطهارة والخطر: التحليل لمفاهيم التلوث والتحریم. ويتمسك البراهمة الهندي بالطعام النباتي كوسيلة للحفاظ على أجسامهم نظيفة وذات سطوة روحية(6: p89).

ان بعض القيود التي تفرضها الثقافات على بعض خصائص الطعام يمثل حالة للحفاظ على الاشخاص ويمنع خطر المرض عنه. اذ في هونغ كونغ ، يقتصر على الأم الحامل ان تتناول سلسلة محددة من فئات الطعام: كالطعام البارد - مثل الموز والبطيخ ، ويتم تجنب الحكة بتناول المحار، ومنع تناول القريدس وسرطان البحر لانها تسبب الأكزيما والمشاكل الجلدية الأخرى ويكون لها تأثير سيء على الطفل. كما يعتقد ان تتناول الطعام الداكن مثل هلام العشب والشوكولاته والقهوة والكوكا كولا تمنح الطفل البشرة الداكنة، وانه يحظر تقليديا على المرأة بعد الولادة في الملايو بمدينة تيرينجانو، وهي ولاية في شبه جزيرة ماليزيا، تناول الطعام البارد مثل الخضروات والفواكه، والطعام المضر او المؤذي(poisonous)كالطعام المقلي والطعام الحار خلال فترة ٤٠ يوما بعد الولادة، اذ تهدف هذه القيود أساسا إلى التأكيد على الالتزامات الاجتماعية للأُم. وبالإضافة إلى ذلك ، فإن بعض ما يسمى بـ(طعام) هو شيء لم يكن مؤهلا في تلبية الحاجة الغذائية المقترحة بشكل جيد للغاية وان واحد من الأمثلة الأكثر أهمية هو تقرير الذي قدمته الاستاذة سيسيلي

وليام* (Cicely. W) عن الاطفال في سنغافورة عام ١٩٣٠ التي ناقشت بأن النظر في زيادة معدلات الاعتلال والوفيات الرضع يعزى مباشرة إلى الزيادة في استعمال زجاجة الرضاعة بغير تلائم مع بدائل لبن الأم وتراجع الرضاعة الطبيعية (p90: 6).

الخاتمة:

لا تزال دراسة أودري ريتشاردز (A. Richards) عام ١٩٣٩: الأرض والعمل والنظام الغذائي في روديسيا الشمالية تعيد التذكير بالنموذج الحقلي، موضحة هي وفريقها المتعدد التخصصات الفحص الشامل لإنتاج الطعام، والإعداد، والتبادل، والأفضليات، والرمزية، والاستهلاك، ونتائج التغذية. وقدم مور و فوغان (Moore & Vaughan) مراجعة لانساق الطعام في المنطقة التي عملت فيها ريتشاردز عام (١٩٩٤) بربط التاريخ بالاثنوغرافيا في تحليلا أنيا معا وبشكل واسع وغني ومفصل، بوصفهما الثنائي البحثي ، البحث الاول نحو تاريخ شعب اكبو (Ikpe) لانساق الطعام في نيجيريا والعمل الإثنوغرافي للمعايشة والعلاقات الانسانية بين الإكبو. وقدم ترانكيل (Trankell) اثنوغرافيا الطهي في تايلاند عام (١٩٩٥) في عمله الموسوم (الطبخ والعناية والتدجين: اثنوغرافيا الطهي في يونغ تاي شمال تايلاند. التي تجمع فحص إنتاج الطعام، والتصنيف المحلي ، والإعداد ، وديناميات النوع ، وأنماط الاستهلاك، مع الطقوس. وقد ركز أكثر الإثنوغرافيين على التحديدات التي تشمل: النوع والاقتصاد السياسي بوصفه المعبر عنه من خلال الطعام في جبال الأنديز الإكوادورية عندما فحصها (MJ. Weismantel) في دراسته الطعام والنوع والفقر عام (١٩٨٨)...سأحاول في الخاتمة تقديم عرض بأهم وابرز الدراسات(التي لم تسبق

* سيسلي ويليامز (١٨٩٣-١٩٩٢) طبيبة من جامايكا، أبرز من بحث واكتشف نوع من مرض سوء التغذية (kwashiorkor) الذي اعزته الى الاسهاب باستعمال الحليب المحلى المكثف وحليب الطفل الاصطناعي كبدايل لحليب الأم.

الإشارة إليها في البحث) بجدول يوضح اسم الدراسة واسم الباحث وسنة صدورها معتمدا على المصادر الأساسية المهمة بحقل انثروبولوجيا الطعام وتحديدا التسلسلات (١، ٥، ٦) في قائمة مصادر البحث والتي اعدّها من الدراسات المهمة في هذا المجال للعقود الثلاثة الأخيرة.

ت	اسم الدراسة	الباحث	السنة
١	التنوق والطقوس في دولة الامارات العربية المتحدة	اي كنفاني	١٩٨٣
٢	اساليب الطعام الاقليمية والاثنية: اداء هوية الجماعة	كي براون و كي مسل	١٩٨٤
٣	الحلاوة والقوة: وضع السكر في التاريخ المعاصر	اس. دبليو. منتر	١٩٨٥
٤	مظاهر انساق الطعام: الطعام والمجتمع والثقافة	ار اس خير واخرون	١٩٨٦
٥	جائع دائما، وجشع أبدا: الطعام والتعبير عن النوع في المجتمع الميلانيزي	م. خان	١٩٨٦
٦	ثقافة نبات الفلفل في المكسيك	لونك سوليس	١٩٨٦
٧	نجتمع معا: الطعام والاحتفال في الحياة الامريكية	تي سي همفري	١٩٨٨
٨	الاستمرارية والتغير في اساليب الطعام	م خان(تحرير)	١٩٨٨
٩	الثروة المشتركة والرموز: الطعام والثقافة والمجتمع	ال مندرسون(تحرير)	١٩٨٨
١٠	التطبيقات الثقافية لمحصول الذرة	اي وارمان	١٩٨٨

ت	اسم الدراسة	الباحث	السنة
١١	حلوى المرصبان(معجون اللوز)	جي مالاكون	١٩٩٠
١٢	اقواس الشرق الذهبية: ماك دونالدز في شرق اسيا	جي ال واتسون	١٩٩٢
١٣	الذرة بوصفها احجية الطهي	لس برانديز	١٩٩٢
١٤	الرز بوصفه الذات: الهويات اليابانية عبر الزمن	اونوك ييتيرني	١٩٩٣
١٥	نحن الصينيون نأكل الكثير: الغذاء باعتباره رمزا للهوية الاثنية في كوالالمبور	اس تريماين	١٩٩٣
١٦	الهدية والاستحسان والمآدب : فن العلاقات الاجتماعية في الصين	ام اج يانك	١٩٩٤
١٧	ثقافة الطهي في الشرق الاوسط	زبيدة وتابر	١٩٩٤
١٨	الطماطم في افريقيا: التاريخ المبكر، والثقافة والطهي	اي. اف. سمث	١٩٩٤
١٩	مطابخ امريكا الاولى	صوفي كو	١٩٩٤
٢٠	خنزير غينيا: طقوس وطعام الشفاء في الانديز	اي. موراليس	١٩٩٥
٢١	السلطة التقاليد والتطورات بين الأقاليم المدارية الأفريقية	دار ديفيسش وآخرون	١٩٩٥
٢٢	تناول الطعام المفيد والعيش الرغيد: من البيولوجيا إلى الاجتماعي	اي فورمات (تحرير)	١٩٩٦
٢٣	التغذية في الانثروبولوجيا الطبية	اس اي كواندت	١٩٩٦

ت	اسم الدراسة	الباحث	السنة
٢٤	خنازير غينيا: الطعام والرموز وصراع المعرفة في الاكوادور	اي. أرجيتي	١٩٩٧
٢٥	النردة والوفرة: الطعام والا-طعام	اي. ميركوت	١٩٩٩
٢٦	قواعد الطعام: الصيد والتقاسم ولعبة التحريم في بابوا غينيا الجديدة	اج وايتهايد	٢٠٠٠
٢٧	رموزية البيض في الثقافة الامريكية	وا. ومكنتوش	٢٠٠٠
٢٨	العشبة النتنة(دراسة حالة)	اج ام. ليتج	٢٠٠١
٢٩	احياء الاكلات: نحو انثروبولوجيا الطعام والذاكرة	دي ساتون	٢٠٠١
٣٠	الزعفران	بي. ويلارد	٢٠٠١
٣١	الموز وتاريخ امريكا	في. اس. جينكنز	٢٠٠١
٣٢	الملح وتاريخ العالم	ام. كيرلنسكي	٢٠٠٢

المصادر:

- 1- Mintz, S.W. (2002). *The Anthropology of Food And Eating, Annual Review of Anthropology, 13.*
- 2- Frederick J Simoons, (1979) "Questions in the Sacred-Cow Controversy" *Current Anthropology* 20.3, USA.
- 3- McKnight, D. (1973). *Sexual symbolism of food among the Wik-Mungkan, Man, 8*, in the following link:
<http://www.jstor.org.tiger.sempertool.dk/stable/pdfplus/2800846.pdf>.

- 4- Douglas, M. (1997). ***"Deciphering a meal"***. In C. Counihan & P. V. Esterik (Eds.), Food and culture: A reader, New York and London: Routledge.
- 5- Messer, E. (1984). ***Anthropological perspectives on diet. Annual Review of Anthropology, 13.***
- 6- Lim Chan Ing(2011). ***A Brief Introduction to Anthropological Perspectives on Diet: Insights into the Study of Overseas Chinese***, Asian Culture and History, Vol. 3, No. 1.